

## ダノン ビオ<sup>®</sup> ヨーグルトから、「ニュージーランド産キウイ」が新発売！ グリーン&ゴールデン、2種類のキウイを使った爽やかフレーバーが新登場

ダノンジャパン株式会社（本社：東京都目黒区、代表取締役社長：ロドリゴ・リマ）は、100倍胃酸に強く<sup>※1</sup>、生きて腸まで届く BE80 菌を配合した「ダノン ビオ<sup>®</sup>」ブランドより、新フレーバー「ニュージーランド産キウイ」を、全国スーパーマーケットにて2026年3月23日（月）より発売します。



近年、栄養豊富で健康や美容によいことで知られるキウイフルーツへの注目度はますます高まっており、10年前と比べて2024年には支出金額が約1.9倍、購入数量も約1.5倍に拡大しています<sup>※2</sup>。こうしたトレンドを背景に、ダノン ビオではキウイフルーツをテーマとした新フレーバー「ダノン ビオ ヨーグルト ニュージーランド産キウイ」を開発し、定番ラインナップに加えることとなりました。

本製品には、ニュージーランドで育ったグリーンキウイとゴールデンキウイを使用。グリーンキウイならではの爽やかな酸味と、ゴールデンキウイの華やかな甘みを調和させることで、すっきりとリフレッシュできる味わいに仕上げました。ダノン ビオならではのクリーミーな口当たりのヨーグルトと合わさることで、キウイの風味がやさしく広がる、心地よい後味をお楽しみいただけます。

### 【キウイフルーツ×ヨーグルトの相性について】

管理栄養士のもあいかずみさんは、「キウイフルーツ×ヨーグルト」の組み合わせについて、次のように述べています。



「キウイフルーツには、お腹の健康維持に役立つ、さまざまな栄養成分が含まれています。さらにヨーグルトと組み合わせることで、ビフィズス菌などの善玉菌も同時に摂ることができ、腸活という観点でも相性の良い組み合わせだといえます。キウイが含まれるヨーグルトなら、皮むきやカット、盛り付けの手間もなく、忙しい朝や小腹が空いたときの軽いデザートにも取り入れやすい点が魅力です。手間がかからないからこそ、毎日の腸活習慣として続けやすい組み合わせだと思います。」

**【新生活のスタートに“腸活”を。ダノン ビオ春のキャンペーン実施】**

4月は環境の変化により、生活リズムが乱れやすくなる季節。ダノン ビオはこうした“春のゆらぎ”に寄り添い、腸から体調を整える新習慣づくりを後押しする「春のダノン ビオ 新習慣キャンペーン」を、2026年4月2日より実施します。本キャンペーンでは、新製品「ニュージーランド産キウイ」をはじめ、ダノン ビオの腸活フルラインナップを抽選で100名様にプレゼント。公式Xアカウントをフォローのうえ、指定ハッシュタグを選んで投稿いただくことで応募いただけます。詳細は下記期間中、ダノン ビオの公式アカウントをご確認ください。

- ・ 応募期間：4月2日（木）～4月16日（木）
- ・ 当選連絡：4月下旬予定  
（ダノン ビオ公式 X アカウント：[@danone\\_BIO\\_JP](https://twitter.com/danone_BIO_JP)）
- ※本キャンペーンの内容は予告なく変更となる場合があります



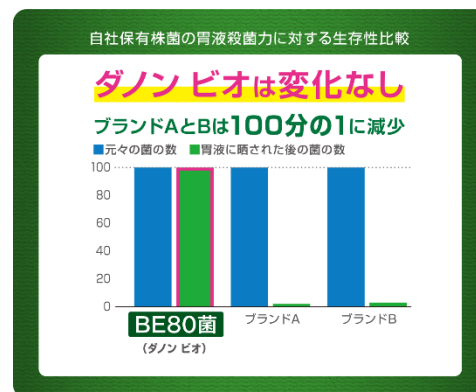
今後もダノン ビオは、季節感や旬のフルーツを味わえる様々なフレーバーを開発し、多くの人に「腸活」を楽しく美味しく続けられるような製品を展開してまいります。

**【製品データ】**

製品名	ダノン ビオ ヨーグルト ニュージーランド産キウイ	<p>製品画像</p>
製造者	ダノンジャパン株式会社 館林工場	
名称	発酵乳	
発売日	2026年3月23日（月）	
発売地域	全国	
賞味期間	42日間	
保存方法	要冷蔵（10℃以下）	
内容量	300g（75g×4）	
希望小売価格	オープン価格	
原材料	乳製品(国内製造、オランダ製造、ドイツ製造)、砂糖、植物油、キウイフルーツ果汁、乳たんぱく、ゼラチン/増粘剤（加工でんぷん、増粘多糖類）、香料、酸味料、カロチン色素、甘味料（スクラロース）	
栄養成分表示	<1カップ75gあたり> エネルギー 56kcal、たんぱく質 2.7g、脂質 1.1g、炭水化物 9.0g、食塩相当量 0.1g、カルシウム 77mg	
アレルギー物質 （28品目中）	乳成分・キウイ・ゼラチン	

## 【BE80 菌とは】

通常ヨーグルトの菌の多くは胃酸に負けてしまい、生きて腸まで届きづらいという課題がある中、ダノンは設立以来ビフィズス菌の研究を重ね、1985年に胃や小腸での生存率が高く、生きて腸まで届く独自のビフィズス菌「BE80 菌」を発見しました。その後、BE80 菌がより増殖する製造工程や菌の組み合わせを開発し、1987年にBE80 菌を配合したヨーグルト「BIO」をフランスで、日本では2002年に「ダノン ビオ」として初めて販売されました。ダノン ビオは、当社従来ヨーグルト製品に対して約100倍胃酸に強い※1 BE80 菌を含む5種の菌をブレンドしており、生きて腸まで届き、老廃物や毒素と共に毎日体外へ排出されてしまう善玉菌を増やす※3 ことが証明されています。(BE80 菌の詳細は[こちら](#))



※1: 当社従来品比。第三者機関において胃の環境を模した実験器具を用いて、BE80 菌と当社のブルガリカス菌との胃液殺菌力に対する生存比較試験の結果。

※2: 総務省家計調査年報、<品目分類> 1 世帯当たり年間の品目別支出金額、購入数量及び平均価格のデータより

※3: 2 週間摂取試験で腸内のビフィズス菌の割合が、当社従来品比で 1.8 倍 <Pharmacometrics 74 (5/6) 99-106 (2008)>

## <ダノン ビオについて>

ダノン ビオは、日々の体調を整えながら、毎日自然に、美味しく続けられる「腸活」をサポートするブランドです。100倍胃酸に強く、生きて腸まで届く BE80 菌を配合した、様々な製品ラインナップを展開しています。日本では2002年に初めて4個パックの「ダノン ビオ ヨーグルト」を発売し、以降ロングセラーブランドとして多くの方々にご愛顧いただいています。「[ダノン ビオ ヨーグルト](#)」は、プレーンや様々なフルーツシリーズに加え、年に4回の季節限定品を展開。また2024年には、腸活に必要な BE80 菌、オリゴ糖、食物繊維を一度に摂取できる個食タイプのヨーグルト「[腸活これだけ](#)」シリーズを発表。2025年には、脂肪燃焼効果が報告されている希少糖アルロースを配合し、おなかの調子を整えながら脂肪の燃焼を高めるダノンジャパン初のドリンクタイプ製品「[脂肪燃焼ヨーグルトドリンク](#)」を展開。現代の多様なライフスタイルに合わせ、毎日美味しく続けられる「腸活」を多彩な製品ラインアップでサポートしています。<https://www.danone.co.jp/bio/>

## <ダノンジャパンについて>

1919年に世界初のヨーグルト工業化に成功し、現在フランス・パリに本拠を置くダノンは、「世界中のより多くの人々に、食を通じて健康をお届けすること」をミッションに、健康を重視した製品群を通して世界中でシェアを拡げている、食品・飲料業界のリーディングカンパニーです。ダノンは「チルド乳製品と植物由来の製品」「ウォーター」「専門栄養食品」の3つのカテゴリでグローバルに事業を展開しており、世界120以上の地域で製品を販売しています。日本市場には1980年に参入し、現在はダノンジャパン株式会社として、乳製品の「ダノン ビオ」「ダノン オイコス」「ダノンヨーグルト」「ベビーダノン」「プチダノン」、また植物性食品（オーツミルク）の「アルプロ」を展開しています。またダノンジャパンは2020年、日本の大手消費財メーカーおよび食品業界で初めて、社会や環境に配慮した事業活動において一定の基準を満たした企業のみ与えられる国際認証「B Corp」を取得しており、「One Planet. One Health」というビジョンのもと、より健康的で持続可能な事業展開・経営に尽力しています。<https://www.danone.co.jp>

### 【お客様からのお問い合わせ先】

ダノンジャパン お客様相談室

フリーダイヤル：0120-409-610（祝日を除く平日9：00～17：30）